



# Wildkarte

## Herbstliche Vorspeisen

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

### Herbstsalat

Eierschwämmli - Brotcroûtons

Nussdressing

Fr. 12.50

### Nüsslisalat

Speck - Ei - Brotcroûtons

Fr. 12.50

### Ententerrine <sup>(F)</sup>

Apfel – Calvados – 4 Gewürze

Apfel-Randensalat

Fr. 19

### Ziegenkäse im Speckmantel

Belugalinsen – Rucola – süss-saure Kürbiskugeln

Fr. 16.50

### Herbstlicher Pastateller

Casarecce – Waldpilze – Frühlingszwiebeln – Kirschentomaten

geräucherter Hirschschenen <sup>(EU)</sup>

Vorspeise Fr. 16.50

Hauptspeise Fr. 25

### Kürbis-Marronisuppe

Geräucherte Entenbruststreifen <sup>(F)</sup>

Fr. 11

### Eierschwämmliisuppe

Trüffelöl

Fr. 12



## Des Jägers liebste Hauptspeisen

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Hausgebeizter einheimischer Hirschkopfe (CH)

glasierte Champignons - Silberzwiebeli - Brotcroûtons

Spätzli - Wildbeilagen

Fr. 27

Hirsch-Entrecôte (NZL/CH)

Feigen - Zimtschaum

Spätzli - Wildbeilagen

Fr. 39.50

Hirschgeschnetzeltes (CH)

Eierschwämmli-sauce

Spätzli - Wildbeilagen

Fr. 26.50

Rehschnitzel (EU)

Pflaumen - Portweinsauce

Spätzli - Wildbeilagen

Fr. 33

Reh-Médailles (EU)

Eierschwämmli-sauce

Spätzli - Wildbeilagen

Fr. 46

Wildbeilagenteller (vegetarisch)

Spätzli - Eierschwämmli-Wildrahmsauce

Fr. 23

### Wildbeilagen:

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien,  
Preiselbeerapfel & Rotweinbirne